

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan payung kajian semantik leksikal. Metode yang digunakan metode kualitatif. Menurut Setiyadi, Bambang (2006: 220) penelitian kualitatif mencoba melihat subjek penelitian secara holistik. Selanjutnya peneliti tidak melihat subjek hanya dari aspek tertentu dan juga tidak memilah aspek-aspek kehidupan dari subjek secara terpisah. semua fenomena dari subjek diusahakan untuk disatukan dan dihubungkan sehingga semua fenomena satu potret keseluruhan dari subjek yang diteliti atau biasa disebut “gestalt”. Dengan demikian peneliti dapat mengungkap fenomena-fenomena penggunaan abreviasi dalam bahasa Indonesia berupa kosakata-kosakata bahasa Indonesia secara rinci dengan mengidentifikasi realitas yang bermacam-macam di lapangan saat berinteraksi antara peneliti dan responden yang dilakukan secara eksplisit

Pada penelitian ini penulis akan mendeskripsikan masalah yang ada, yaitu dengan mencari kosakata-kosakata yang mengalami pemendekan atau biasa disebut abreviasi yang terdapat di kehidupan masyarakat dengan bentuk lisan maupun tulisan yang tentunya data tersebut termasuk abreviasi dalam bahasa Indonesia. Dalam penelitian ini peneliti bertindak sebagai pengumpul data atau observasi terlibat. Dengan demikian data penelitian yang dihasilkan adalah data yang memang sesuai dengan keadaan di lapangan tanpa mengada-mengada atau memanipulasi data. Kemudian peneliti akan menafsirkan data yang berkenaan dengan fakta dan keadaan yang terjadi saat penelitian berlangsung dan menyajikan dengan apa adanya.

#### **B. Data dan Sumber Penelitian**

##### **1. Data**

Data dalam penelitian ini adalah berbentuk tulisan berupa nama kuliner berbentuk abreviasi yang memiliki keunikan tersendiri di kalangan masyarakat khususnya wilayah Bandung Timur. Data yang diperoleh untuk melengkapi penelitian

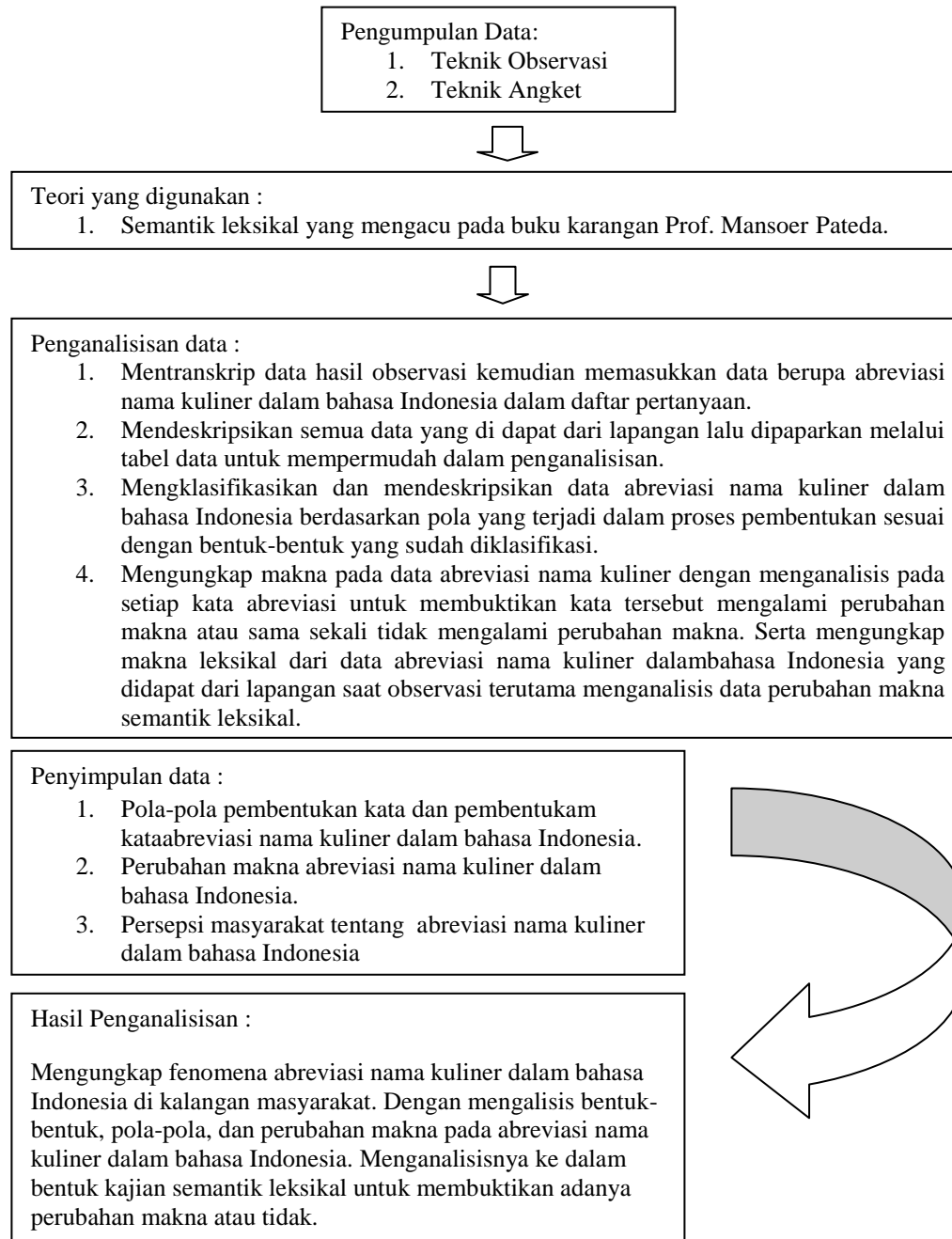
ini berupa bentuk kosakata yang termasuk abreviasi dalam bahasa Indonesia yang diperoleh melalui sumber data tersebut, sehingga pada akhirnya data-data yang digunakan dalam penelitian berupa data lisan yang termasuk abreviasi dalam bahasa Indonesia.

## **2. Sumber Penelitian**

Sumber penelitian yang diperoleh dalam penelitian ini, yaitu data dalam bentuk tulisan. Sumber data dapat diperoleh melalui tuturan dari satu orang ke orang yang lain ketika melakukan interaksi atau berkomunikasi. Data diambil melalui beberapa tempat nama kuliner yang berada di kotaBandung. Dari sumber data di atas dapat memudahkan peneliti menganalisisnya ke dalam bentuk kajian semantik leksikal.

## C. Desain Penelitian

### 3.1 Bagan Desain Penelitian



Alasan peneliti mengambil model tersebut agar lebih mudah dipahami bagaimana alur dari penelitian terhadap keberadaan abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia. Selain itu mempermudah peneliti dalam menganalisis abreviasi

nama kuliner dalam bahasa Indonesia serta mengetahui fenomena abreviasi kuliner yang terjadi di kalangan masyarakat sekitar.

#### **D. Definisi Operasional**

Dalam penelitian ini, terdapat beberapa definisi operasional dari beberapa istilah yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini.

1. Abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia ini adalah kumpulan kosakata-kosakata dalam bahasa Indonesia yang mengalami proses pemendekan kata untuk mempermudah komunikasi, misalnya *siomay panjang* ‘kulit pangsit yang berisi daging berbentuk panjang’ yang dipendekan menjadi *sopan*. Data diambil dari nama masakan atau nama makanan dengan istilah yang ada di kota Bandung karena keterbatasan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini hanya mampu diperoleh dari tempat terdekat sekitar rumah.
2. Kuliner adalah istilah yang berkaitan dengan konsumsi kebutuhan makanan sehari-hari. Kuliner juga disebut gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena, setiap orang pasti memerlukan makanan. Mulai dari makanan sederhana hingga makanan berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, dibutuhkan proses pengolahan yang diracik sehebat mungkin untuk menghasilkan makanan yang enak.
3. Data diambil dari tempat-tempat di kota Bandung seperti, makanan jajanan pasar, makanan/kuliner pinggir jalan, makanan/kuliner di tempat makan/kafe, dan jajanan anak sekolah.
4. Nama singkatan terdiri dari bentuk abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia.
5. Singkatan bisa berupa nama hewan, nama seseorang, nama tempat, dan nama sifat.

### E. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah angket berupa daftar tanya. Angket berupa daftar pertanyaan yang digunakan untuk membantu penelitian. Rincian dari instrumen yang digunakan pemahaman masyarakat mengenai abreviasi dalam bahasa Indonesia dengan jumlah 60 kosakata yang sudah mengalami pemendekan. Semua data yang diperoleh pada saat pencarian data akan dimasukkan ke dalam daftar pertanyaan. Angket akan disebarkan kepada para responden yang dipilih secara acak, karena dalam pengambilan sampelnya peneliti mencampur subjek-subjek di dalam populasi sehingga semua subjek dianggap sama.

Daftar pertanyaan akan disebarkan kepada responden masyarakat sekitar kota Bandung. Melalui daftar pertanyaan dapat dicek bagaimana tingkat pengetahuan, pemahaman serta pendapat lain, dan penyesuain akan abreviasi dalam bahasa Indonesia dan membuktikan bahwa abreviasi dalam bahasa Indonesia ini memang benar-benar ada digunakan dalam kehidupan mereka saat berkomunikasi. akan menjawab tiga rumusan masalah yang meliputi, pola pembentukan dan bentuk-bentuk kata, perubahan makna, dan persepsi masyarakat terhadap abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia. Berikut adalah contoh angket berupa daftar pertanyaan yang digunakan untuk membantu penelitian.

**Tabel 3.1**

#### **Angket berupa Daftar Pertanyaan Abreviasi Kuliner dalam Bahasa Indonesia**

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Semoga Allah selalu memberkahi setiap langkah Ibu, Bapak, dan Saudara Amin.

Dengan hormat saya meminta kesediaan Ibu, Bapak, dan Saudara untuk berkenan meluangkan waktu mengisi angket ini untuk membantu menyelesaikan studi saya.

Terima kasih atas bantuan dari Ibu, Bapak, dan Saudara bersedia mengisi angket ini. Semoga Allah SWT memberikan pahala yang berlimpah Amin.

Wassalam  
Nissa Purnamasari

### IDENTITAS

**Nama :**  
**Usia :**  
**Jenis Kelamin:**  
**Pendidikan :**  
**Pekerjaan :**

### PETUNJUK PENGISIAN ANGKET

1. Isilah angket ini dengan benar pada kolom jawaban yang telah tersedia.
2. Jawaban Anda adalah rahasia dan orang lain tidak mengetahuinya.
3. Berilah tanda ceklis (✓) pada salah satu jawaban pada kolom yang tersedia menurut pemahaman Anda.
4. Jika Anda memiliki abreviasi (singkatan) selain yang terdapat dalam tabel ini, mohon ditambahkan pada kolom yang sudah tersedia

A. Apakah Anda mengetahui atau mengenal tulisan abreviasi (singkatan) pada nama kuliner bahasa Indonesia tersebut?

❖ *Berilah tanda ceklis (✓) pada salah satu jawaban T (Tahu), RR (Ragu-ragu), dan TT (Tidak tahu). Jika Anda memiliki abreviasi (singkatan) selain yang terdapat dalam tabel ini, mohon ditambahkan pada kolom yang sudah tersedia.*

| No | Data abreviasi (singkatan) nama kuliner bahasa Indonesia | Abreviasi Dari              | Pengetahuan |    |    | Keterangan |
|----|--|-----------------------------|-------------|----|----|------------|
|    |  |                             | T           | RR | TT |            |
| 1. | Abu  | Ayam bumbu                  |             |    |    |            |
| 2. | AEPS   | Asyik Enak Pas Seleraku     |             |    |    |            |
| 3. | Baju   | Bakso keju                  |             |    |    |            |
| 4. | Bakso tahu tulen   | Bakso tahu betul-betul enak |             |    |    |            |

|     |              |                        |  |  |  |  |
|-----|--------------|------------------------|--|--|--|--|
| 5.  | Barat        | Bakso urat             |  |  |  |  |
| 6.  | Bareng       | Bakso goreng           |  |  |  |  |
| 7.  | Batagor      | Bakso tahu goreng      |  |  |  |  |
| 8.  | Bayam        | Bakso ayam             |  |  |  |  |
| 9.  | Bebek garang | Bebek segar merangsang |  |  |  |  |
| 10. | Bekam        | Bebek kampung          |  |  |  |  |
| 11. | Bego         | Bebek goreng           |  |  |  |  |
| 12. | Berat        | Benar-benar urat       |  |  |  |  |
| 13. | Bulus        | Bulat halus            |  |  |  |  |
| 14. | Cangcimen    | Kacang kuaci permen    |  |  |  |  |
| 15. | Cuanki       | Cari uang jalan kaki   |  |  |  |  |
| 16. | Curi         | Cumi kalamiri          |  |  |  |  |
| 17. | Dadang       | Daging rendang         |  |  |  |  |
| 18. | Desa         | Dendeng sapi           |  |  |  |  |
| 19. | Ganja        | Degan Jawa             |  |  |  |  |
| 20. | Gehu         | Taoge tahu             |  |  |  |  |
| 21. | Iba          | Iga bakar              |  |  |  |  |
| 22. | Internet     | Indomie telur kornet   |  |  |  |  |
| 23. | Iri          | Ikan tenggiri          |  |  |  |  |
| 24. | Jabar        | Jagung bakar           |  |  |  |  |
| 25. | Jerman       | Jeruk manis            |  |  |  |  |
| 26. | Kabar        | Kakap bakar            |  |  |  |  |
| 27. | Kasar        | Kangkung saus tiram    |  |  |  |  |
| 28. | Ketan        | Keripik setan          |  |  |  |  |
| 29. | Kopasus      | Kopi pakai             |  |  |  |  |

|            |                  |                              |  |  |  |  |
|------------|------------------|------------------------------|--|--|--|--|
|            |                  | <b>susu</b>                  |  |  |  |  |
| <b>30.</b> | <b>Lekar</b>     | <b>Lele bakar</b>            |  |  |  |  |
| <b>31.</b> | <b>Lereng</b>    | <b>Lele goreng</b>           |  |  |  |  |
| <b>32.</b> | <b>Mie Janda</b> | <b>Mi Jawa Sunda</b>         |  |  |  |  |
| <b>33.</b> | <b>Nasar</b>     | <b>Nasi sarden</b>           |  |  |  |  |
| <b>34.</b> | <b>Nasgor</b>    | <b>Nasi Goreng</b>           |  |  |  |  |
| <b>35.</b> | <b>Palsu</b>     | <b>Empal suir</b>            |  |  |  |  |
| <b>36.</b> | <b>Pedang</b>    | <b>Pepes dendeng udang</b>   |  |  |  |  |
| <b>37.</b> | <b>Pelangi</b>   | <b>Tempe lalapan kemangi</b> |  |  |  |  |
| <b>38.</b> | <b>Peta</b>      | <b>Pepes tahu</b>            |  |  |  |  |
| <b>39.</b> | <b>Peri</b>      | <b>Peyek teri</b>            |  |  |  |  |
| <b>40.</b> | <b>Piscok</b>    | <b>Pisang coklat</b>         |  |  |  |  |
| <b>41.</b> | <b>Pisgor</b>    | <b>Pisang goreng</b>         |  |  |  |  |
| <b>42.</b> | <b>Salam</b>     | <b>Sapi lada hitam</b>       |  |  |  |  |
| <b>43.</b> | <b>Soker</b>     | <b>Siomay kering</b>         |  |  |  |  |
| <b>44.</b> | <b>Sopan</b>     | <b>Siomay panjang</b>        |  |  |  |  |
| <b>45.</b> | <b>SPG</b>       | <b>Seafood Pedas Gila</b>    |  |  |  |  |
| <b>46.</b> | <b>STMJ</b>      | <b>Susu Telur Madu Jahe</b>  |  |  |  |  |
| <b>47.</b> | <b>Sugandi</b>   | <b>Susu degan dingin</b>     |  |  |  |  |
| <b>48.</b> | <b>Sumur</b>     | <b>Susu murni</b>            |  |  |  |  |
| <b>49.</b> | <b>Surga</b>     | <b>Susu rasa mangga</b>      |  |  |  |  |
| <b>50.</b> | <b>Susu Fani</b> | <b>Susu fanta nikmat</b>     |  |  |  |  |
| <b>51.</b> | <b>Tabah</b>     | <b>Tahu basah</b>            |  |  |  |  |
| <b>52.</b> | <b>Taring</b>    | <b>Tahu kering</b>           |  |  |  |  |
| <b>53.</b> | <b>Tebal</b>     | <b>Telur</b>                 |  |  |  |  |



|            |                  |                            |  |  |  |  |
|------------|------------------|----------------------------|--|--|--|--|
|            |                  | <b>balado</b>              |  |  |  |  |
| <b>54.</b> | <b>Tebus</b>     | <b>Telur rebus</b>         |  |  |  |  |
| <b>55.</b> | <b>Telkomsel</b> | <b>Telur komplitselalu</b> |  |  |  |  |
| <b>56.</b> | <b>Tembak</b>    | <b>Tempe bakar</b>         |  |  |  |  |
| <b>57.</b> | <b>Tenis</b>     | <b>Teh manis</b>           |  |  |  |  |
| <b>58.</b> | <b>Tikar</b>     | <b>Roti bakar</b>          |  |  |  |  |
| <b>59.</b> | <b>Tikus</b>     | <b>Roti kukus</b>          |  |  |  |  |
| <b>60.</b> | <b>Tisu</b>      | <b>Tiramisu susu</b>       |  |  |  |  |

**Tambahan abreviasi (singkatan):**

.....

.....

.....

.....

B. Apakah Anda memahami atau mengerti tulisan abreviasi (singkatan) nama kuliner bahasa Indonesia tersebut?

❖ *Berilah tanda ceklis (✓) pada salah satu jawaban P (Paham), RR (Ragu-ragu), dan TP (Tidak Paham), (menjijikan, menggiurkan, dan menakutkan).*

*Tambahkan (pendapat lain) jika Anda memiliki jawaban lain.*

| No        | Data abreviasi (singkatan) nama kuliner dalam bahasa Indonesia | Abreviasi Dari                | Pemahaman |    |    | Pendapat   |             |            | Pendapat lain |
|-----------|--|-------------------------------|-----------|----|----|------------|-------------|------------|---------------|
|           |  |                               | P         | RR | TP | Menjijikan | Menggiurkan | Menakutkan |               |
| <b>1.</b> | <b>Abu</b>   | <b>Ayam bumbu</b>             |           |    |    |            |             |            |               |
| <b>2.</b> | <b>Baju</b>  | <b>Bakso keju</b>             |           |    |    |            |             |            |               |
| <b>3.</b> | <b>AEPS</b>  | <b>Asik Enak Pas Seleraku</b> |           |    |    |            |             |            |               |
| <b>4.</b> | <b>Bakso</b>   | <b>Bakso</b>                  |           |    |    |            |             |            |               |

|            |                     |                               |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---------------------|-------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|            | <b>tahu tulen</b>   | <b>tahu betul-betul enak</b>  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>5.</b>  | <b>Barat</b>        | <b>Bakso urat</b>             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>6.</b>  | <b>Bareng</b>       | <b>Bakso goreng</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.</b>  | <b>Batagor</b>      | <b>Bakso tahu goreng</b>      |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.</b>  | <b>Bayam</b>        | <b>Bakso ayam</b>             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>9.</b>  | <b>Bebek garang</b> | <b>Bebek segar merangsang</b> |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>10.</b> | <b>Bekam</b>        | <b>Bebek kampung</b>          |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>11.</b> | <b>Bego</b>         | <b>Bebek goreng</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>12.</b> | <b>Berat</b>        | <b>Benar-benar urat</b>       |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>13.</b> | <b>Bulus</b>        | <b>Bulat halus</b>            |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>14.</b> | <b>Cangcimen</b>    | <b>Kacang kuaci permen</b>    |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>15.</b> | <b>Cuanki</b>       | <b>Cari uang jalan kaki</b>   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>16.</b> | <b>Curi</b>         | <b>Cumi kalamiri</b>          |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>17.</b> | <b>Dadang</b>       | <b>Daging rendang</b>         |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>18.</b> | <b>Desa</b>         | <b>Dendeng sapi</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>19.</b> | <b>Ganja</b>        | <b>Degan jahe</b>             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>20.</b> | <b>Gehu</b>         | <b>Taoge</b>                  |  |  |  |  |  |  |  |

|            |                  |                              |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|------------------|------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|            |                  | <b>tahu</b>                  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>21.</b> | <b>Iba</b>       | <b>Iga bakar</b>             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>22.</b> | <b>Internet</b>  | <b>Indomie telur kornet</b>  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>23.</b> | <b>Iri</b>       | <b>Ikan tenggiri</b>         |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>24.</b> | <b>Jabar</b>     | <b>Jagung bakar</b>          |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>25.</b> | <b>Jerman</b>    | <b>Jeruk manis</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>26.</b> | <b>Kabar</b>     | <b>Kakap bakar</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>27.</b> | <b>Kasar</b>     | <b>Kangkung saus tiram</b>   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>28.</b> | <b>Ketan</b>     | <b>Keripik setan</b>         |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>29.</b> | <b>Kopasus</b>   | <b>Kopi pake susu</b>        |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>30.</b> | <b>Lekar</b>     | <b>Lele Bakar</b>            |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>31.</b> | <b>Lereng</b>    | <b>Lele goreng</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>32.</b> | <b>Mie Janda</b> | <b>Mie Jawa Sunda</b>        |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>33.</b> | <b>Nasar</b>     | <b>Nasi sarden</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>34.</b> | <b>Nasgor</b>    | <b>Nasi goreng</b>           |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>35.</b> | <b>Palsu</b>     | <b>Empal suir</b>            |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>36.</b> | <b>Pedang</b>    | <b>Pepes dendeng udang</b>   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>37.</b> | <b>Pelangi</b>   | <b>Tempe lalapan kemangi</b> |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>38.</b> | <b>Peta</b>      | <b>Pepes</b>                 |  |  |  |  |  |  |  |

|            |                  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|
|            |                  | <b>tahu</b>                             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>39.</b> | <b>Peri</b>      | <b>Peyek<br/>teri</b>                   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>40.</b> | <b>Piscok</b>    | <b>Pisang<br/>coklat</b>                |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>41.</b> | <b>Pisgor</b>    | <b>Pisang<br/>goreng</b>                |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>42.</b> | <b>Salam</b>     | <b>Sapi lada<br/>hitam</b>              |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>43.</b> | <b>Soker</b>     | <b>Siomay<br/>kering</b>                |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>44.</b> | <b>Sopan</b>     | <b>Siomay<br/>panjang</b>               |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>45.</b> | <b>SPG</b>       | <b>Seafood<br/>pedas<br/>gila</b>       |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>46.</b> | <b>STMJ</b>      | <b>Susu<br/>telur<br/>madu<br/>jahe</b> |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>47.</b> | <b>Sugandi</b>   | <b>Susu<br/>degan<br/>dingin</b>        |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>48.</b> | <b>Sumur</b>     | <b>Susu<br/>murni</b>                   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>49.</b> | <b>Surga</b>     | <b>Susu rasa<br/>mangga</b>             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>50.</b> | <b>Susu Fani</b> | <b>Susu<br/>fanta<br/>nikmat</b>        |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>51.</b> | <b>Tabah</b>     | <b>Tahu<br/>basah</b>                   |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>52.</b> | <b>Taring</b>    | <b>Tahu<br/>kering</b>                  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>53.</b> | <b>Tebal</b>     | <b>Telur<br/>balado</b>                 |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>54.</b> | <b>Tebus</b>     | <b>Telur<br/>rebus</b>                  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>55.</b> | <b>Telkomsel</b> | <b>Telur<br/>kompli<br/>selalu</b>      |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>56.</b> | <b>Tembak</b>    | <b>Tempe</b>                            |  |  |  |  |  |  |  |

|            |              |                      |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|--------------|----------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|            |              | <b>bakar</b>         |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>57.</b> | <b>Tenis</b> | <b>Teh manis</b>     |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>58.</b> | <b>Tikar</b> | <b>Roti bakar</b>    |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>59.</b> | <b>Tikus</b> | <b>Roti kukus</b>    |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>60.</b> | <b>Tisu</b>  | <b>Tiramisu susu</b> |  |  |  |  |  |  |  |

C. Apakah sesuai dengan yang Anda pikirkan jika mendengar tulisan pada abreviasi (singkatan) nama kuliner dalam bahasa Indonesia tersebut?

❖ *Berilah tanda ceklis (✓) pada salah satu jawaban S(Sesuai), AS (Agak Sesuai), dan TS (Tidak sesuai).*

| No        | Data abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia | Abreviasi Dari                     | Penyesuaian |    |    | Keterangan |
|-----------|--|------------------------------------|-------------|----|----|------------|
|           |  |                                    | S           | AS | TS |            |
| <b>1.</b> | <b>Abu</b>   | <b>Ayam bumbu</b>                  |             |    |    |            |
| <b>2.</b> | <b>Baju</b>  | <b>Bakso keju</b>                  |             |    |    |            |
| <b>3.</b> | <b>AEPS</b>  | <b>Asyik Enak Pas Seleraku</b>     |             |    |    |            |
| <b>4.</b> | <b>Bakso tahu tulen</b>                            | <b>Bakso tahu betul-betul enak</b> |             |    |    |            |
| <b>5.</b> | <b>Barat</b>                                       | <b>Bakso urat</b>                  |             |    |    |            |
| <b>6.</b> | <b>Bareng</b>                                      | <b>Bakso goreng</b>                |             |    |    |            |
| <b>7.</b> | <b>Batagor</b>                                     | <b>Bakso tahu goreng</b>           |             |    |    |            |
| <b>8.</b> | <b>Bayam</b>                                       | <b>Bakso ayam</b>                  |             |    |    |            |

|     |              |                        |  |  |  |  |
|-----|--------------|------------------------|--|--|--|--|
| 9.  | Bebek garang | Bebek segar merangsang |  |  |  |  |
| 10. | Bekam        | Bebek kampung          |  |  |  |  |
| 11. | Bego         | Bebek goreng           |  |  |  |  |
| 12. | Berat        | Benar-benar urat       |  |  |  |  |
| 13. | Bulus        | Bulat halus            |  |  |  |  |
| 14. | Cangcimen    | Kacang kuaci permen    |  |  |  |  |
| 15. | Cuanki       | Cari uang jalan kaki   |  |  |  |  |
| 16. | Curi         | Cumi kalamiri          |  |  |  |  |
| 17. | Dadang       | Daging rendang         |  |  |  |  |
| 18. | Desa         | Dendeng sapi           |  |  |  |  |
| 19. | Ganja        | Degan Jawa             |  |  |  |  |
| 20. | Gehu         | Taoge tahu             |  |  |  |  |
| 21. | Iba          | Iga bakar              |  |  |  |  |
| 22. | Internet     | Indomie telur kornet   |  |  |  |  |
| 23. | Iri          | Ikan tenggiri          |  |  |  |  |
| 24. | Jabar        | Jagung bakar           |  |  |  |  |
| 25. | Jerman       | Jeruk manis            |  |  |  |  |
| 26. | Kabar        | Kakap bakar            |  |  |  |  |
| 27. | Kasar        | Kangkung saus          |  |  |  |  |

|            |                  |                              |  |  |  |  |
|------------|------------------|------------------------------|--|--|--|--|
|            |                  | <b>tiram</b>                 |  |  |  |  |
| <b>28.</b> | <b>Ketan</b>     | <b>Keripik setan</b>         |  |  |  |  |
| <b>29.</b> | <b>Kopasus</b>   | <b>Kopi pakai susu</b>       |  |  |  |  |
| <b>30.</b> | <b>Lekar</b>     | <b>Lele bakar</b>            |  |  |  |  |
| <b>31.</b> | <b>Lereng</b>    | <b>Lele goreng</b>           |  |  |  |  |
| <b>32.</b> | <b>Mie Janda</b> | <b>Mie Jawa Sunda</b>        |  |  |  |  |
| <b>33.</b> | <b>Nasar</b>     | <b>Nasi sarden</b>           |  |  |  |  |
| <b>34.</b> | <b>Nasgor</b>    | <b>Nasi goreng</b>           |  |  |  |  |
| <b>35.</b> | <b>Palsu</b>     | <b>Empal suir</b>            |  |  |  |  |
| <b>36.</b> | <b>Pedang</b>    | <b>Pepes dendeng udang</b>   |  |  |  |  |
| <b>37.</b> | <b>Pelangi</b>   | <b>Tempe lalapan kemangi</b> |  |  |  |  |
| <b>38.</b> | <b>Peta</b>      | <b>Pepes tahu</b>            |  |  |  |  |
| <b>39.</b> | <b>Peri</b>      | <b>Peyek teri</b>            |  |  |  |  |
| <b>40.</b> | <b>Piscok</b>    | <b>Pisang coklat</b>         |  |  |  |  |
| <b>41.</b> | <b>Pisgor</b>    | <b>Pisang goreng</b>         |  |  |  |  |
| <b>42.</b> | <b>Salam</b>     | <b>Sapi lada hitam</b>       |  |  |  |  |
| <b>43.</b> | <b>Soker</b>     | <b>Siomay kering</b>         |  |  |  |  |
| <b>44.</b> | <b>Sopan</b>     | <b>Siomay panjang</b>        |  |  |  |  |
| <b>45.</b> | <b>SPG</b>       | <b>Seafood pedas gila</b>    |  |  |  |  |
| <b>46.</b> | <b>STMJ</b>      | <b>Susu telur</b>            |  |  |  |  |

|            |                  |                                    |  |  |  |  |
|------------|------------------|------------------------------------|--|--|--|--|
|            |                  | <b>madu<br/>jahe</b>               |  |  |  |  |
| <b>47.</b> | <b>Sugandi</b>   | <b>Susu<br/>degan<br/>dingin</b>   |  |  |  |  |
| <b>48.</b> | <b>Sumur</b>     | <b>Susu<br/>murni</b>              |  |  |  |  |
| <b>49.</b> | <b>Surga</b>     | <b>Susu rasa<br/>mangga</b>        |  |  |  |  |
| <b>50.</b> | <b>Susu Fani</b> | <b>Susu<br/>fanta<br/>nikmat</b>   |  |  |  |  |
| <b>51.</b> | <b>Tabah</b>     | <b>Tahu<br/>basah</b>              |  |  |  |  |
| <b>52.</b> | <b>Taring</b>    | <b>Tahu<br/>kering</b>             |  |  |  |  |
| <b>53.</b> | <b>Tebal</b>     | <b>Telur<br/>balado</b>            |  |  |  |  |
| <b>54.</b> | <b>Tebus</b>     | <b>Telur<br/>rebus</b>             |  |  |  |  |
| <b>55.</b> | <b>Telkomsel</b> | <b>Telur<br/>kompli<br/>selalu</b> |  |  |  |  |
| <b>56.</b> | <b>Tembak</b>    | <b>Tempe<br/>bakar</b>             |  |  |  |  |
| <b>57.</b> | <b>Tenis</b>     | <b>Teh<br/>manis</b>               |  |  |  |  |
| <b>58.</b> | <b>Tikar</b>     | <b>Roti<br/>bakar</b>              |  |  |  |  |
| <b>59.</b> | <b>Tikus</b>     | <b>Roti<br/>kukus</b>              |  |  |  |  |
| <b>60.</b> | <b>Tisu</b>      | <b>Tiramisu<br/>susu</b>           |  |  |  |  |

## **F. Teknik Pengumpulan Data**

Penelitian diawali dengan mencari informasi data abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia yang digunakan oleh masyarakat yang dapat dijadikan penelitian. Berikut pemaparan teknik-teknik penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah teknik observasi, teknik wawancara, dan teknik angket.



### **1. Teknik observasi**

Teknik ini dilakukan dengan terjun langsung ke lapangan untuk memperoleh, mengumpulkan, dan mencari data dalam bentuk tulisan yang merupakan data abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia sebanyak mungkin sesuai dengan apa yang diperoleh peneliti di lapangan tanpa adanya rekayasa atau melebihkan. Peneliti bertindak sebagai pengumpul data. Teknik ini digunakan untuk mengecek data abreviasi yang didapat dan dimasukkan dalam daftar pertanyaan dengan menyebarkan kepada masyarakat sekitar untuk meminta kesediaannya mengecek data yang telah didapat. Hingga akhirnya daftar pertanyaan tersebut digunakan untuk mengecek kosakata abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia di kalangan masyarakat.

### **2. Teknik Wawancara**

Teknik ini peneliti terlibat pada adegan dialog atau percakapan yang satu dengan yang lainnya. Peneliti berpartisipasi dalam proses berkomunikasi terhadap orang-orang, peneliti juga menjadi sebagai pembicara menghadapi lawan bicara tanya jawab tentang adanya data yang dibutuhkan penelitian ini, yaitu abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia.

### **3. Teknik angket**

Teknik ini peneliti mengajukan pertanyaan tulis untuk dijawab secara tertulis oleh responden. Peneliti membuat sebuah pertanyaan-pertanyaan yang tertulis untuk memperoleh informasi yang lengkap dari responden tentang diri pribadi atau hal-hal yang diketahui tentang abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia daerah kota Bandung. Melalui teknik angket ini, peneliti dapat dengan mudah menentukan jawaban yang sesuai dengan kenyataan dalam pengisian daftar pertanyaan.

### **G. Teknik Pengolahan Data**

Dalam penelitian ini, data yang diambil berupa abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia yang digunakan sebagai alat komunikasi berbentuk kode bahasa sesama masyarakat pengguna bahasa dalam bentuk tulisan. Berikut pemaparan yang digunakan penelitian adalah sebagai berikut.

1. Mentranskrip data hasil observasi kemudian memasukkan data berupa abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia dalam daftar pertanyaan.
2. Mendeskripsikan semua data yang di dapat dari lapangan lalu dipaparkan melalui tabel data untuk mempermudah dalam penganalisisan.
3. Mengklasifikasikan data abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia berdasarkan pola yang terjadi dalam proses pembentukan sesuai dengan bentuk-bentuk yang sudah diklasifikasi.
4. Mengungkap makna pada data abreviasi nama kuliner dengan menganalisis pada setiap kata abreviasi untuk membuktikan kata tersebut mengalami perubahan makna atau sama sekali tidak mengalami perubahan makna. Serta mengungkap makna leksikal dari data abreviasi nama kuliner dalam bahasa Indonesia yang didapat dari lapangan saat observasi terutama menganalisis data perubahan makna semantik leksikal.